VIVIR Extremadura

Cata

CUATRO NUEVAS REFERENCIAS EXTREMEÑAS

Texto: **Mari Cruz Vázquez**
Fotografía producto: **Álvaro Fernández Prieto**
Fotografía entorno: **Gustavo Galindo**

Cuando en los viñedos acaban de comenzar los trabajos de la vendimia y en las bodegas se vive la fermentación de una nueva cosecha, Vivir Extremadura ha querido conocer nuevas referencias de vinos de Extremadura, que acaban de salir al mercado. Cuatro vinos tintos de la tierra que pudimos saborear y analizar en el restaurante CACHICHO de Mérida. Allí, a la vera del río Guadiana, nos reunimos un grupo de amantes del vino bajo la batuta de la directora de la cata, Julia María Expósito, profesora de Enología en la Universidad de Extremadura. También cataron Javier Donoso Caro, director gerente de ACOREX, José Luis Hernández, director del Hotel Tryp Mérida de Mérida, Enrique Álvarez Simón, propietario del Hotel Adealba de Mérida, Alfonso Aparicio, Director de Pita Publicidad en Mérida, Mari Cruz Vázquez, directora de Vivir Extremadura, y Mª Luz Gómez, coordinadora de suscripciones de Vivir Extremadura.

MARQUES DE VALDUEZA-2006

Bodega Finca Perales

Primeras sensaciones:
Color limpio, intenso, fuerte, consistente y con brillo. El olor de intensidad media lleva a fruta, toffe, natillas y caramelo, además de un olor tostado de barrica. Se considera equilibrado, redondo en boca. Presencia agradable de taninos y cierta acidez.

Ficha de la enóloga:
Vino con mucha capa, de color rojo muy oscuro, casi negruzco. En la copa se presenta como un vino poco fluido, con mucho cuerpo. En fase olfativa aparece una gran complejidad de matices, de intensidad media y un claro recuerdo a cacao. Debido al buen ensamblaje de la madera, ésta es casi imperceptible en nariz, salvo por los matices especiados. La boca está muy bien estructurada, "llenando" el vino todo el paso por la misma. Tiene muy buena persistencia. Es un vino "redondo", en el que encontramos recuerdos de frutas dulces y aromas de envejecimiento muy bien ensamblados. Resulta un vino de gran cuerpo y estructura, con una nariz de intensidad media pero muy compleja, y una boca amplia y muy bien estructurada. La persistencia es buena y el posgusto largo y agradable.